

# Waldviertler Mohnnudeln mit Hollerkoch, Apfel-Weinkraut

## Für zwei Personen

### Für die Mohnnudeln:

350 g mehligk. Kartoffeln	25 g Weichweizengrieß	1 Zitrone
2 Eier	65 g Butter	100 g griffiges Mehl
60 g gemahl. Grau-Mohn	15 g Puderzucker	1 Prise Vanillezucker
Salz		

### Für das Hollerkoch:

250 g TK-Holunderbeeren	25 g Zwetschgen	25 g Williams-Birne
125 ml roter Traubensaft	$\frac{1}{4}$ Zimtrinde	2 Nelken
50 g Zucker	Maisstärke	

### Für das Apfel-Weinkraut:

$\frac{1}{4}$ Kopf junger Weißkohl	$\frac{1}{2}$ Apfel	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
65 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ EL Apfelessig	50 ml Gemüsefond
1 EL Butterschmalz	ganzer Kümmel	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
gemahlener Kümmel	Salz	Pfeffer

### Für die Mohnnudeln:

Die Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden, in Salzwasser kochen, abseihen und ausdampfen lassen. 25 g Butter in einem Topf auslassen. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit flüssiger Butter, Eigelben, Mehl, Grieß und einem Teelöffel Salz vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Anschließend Teig mit Mehl bestäuben und zu ca. 2 cm dicken Stangen rollen. Diese in kleine Stücke teilen und zwischen den flachen Händen zu Nudeln rollen. Nudeln in reichlich kochendes Salzwasser einlegen und an der Siedegrenze ziehen lassen bis die Nudeln aufsteigen. Das Wasser darf nicht kochen. Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Nudeln, Mohn, Vanillezucker, Puderzucker und Zitronenabrieb in die Pfanne geben und durchschwenken. Direkt vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

### Für das Hollerkoch:

Zwetschgen waschen, trockentupfen, vierteln und vom Stein befreien, dann in Spalten schneiden. Birne schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Ebenfalls in Spalten schneiden. Holunderbeeren, Zwetschgen, Birne, Zimtrinde, Nelken und Zucker in einen Topf geben, aufkochen lassen und ca. 20 Minuten dünsten. Ggf. Traubensaft mit Maisstärke verrühren und sie Sauce damit abbinden.

### Für das Apfel-Weinkraut:

Weißkohl putzen, waschen Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butterschmalz anschwitzen. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Kohl und Apfelstücke dazugeben und alles mit Weißwein und Apfelessig ablöschen. Apfel-Weinkraut mit Kümmel, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Minuten dünsten. Ggf. mit Fond auffüllen. Ganzen Kümmel als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandra Ortner am 23. November 2020